

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. LATAR BELAKANG**

Kebutuhan tepung terigu di Indonesia semakin meningkat setiap tahunnya, yang disebabkan oleh semakin beranekaragamnya produk makanan yang berbahan dasar tepung terigu. Berdasarkan data BPS (2012), pada tahun 2010 impor terigu mencapai 645.010 ton, sedangkan pada tahun 2012 mencapai 680.100 ton. Hal ini dapat mengakibatkan ketergantungan bahan pangan dari luar negeri, padahal impor tepung terigu tersebut dapat dikurangi dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang ada diseluruh penjuru tanah air.

Salah satu bahan pangan lokal yang dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu adalah umbi-umbian. Umbi-umbian yang tidak mengenal musim, memiliki masa simpan yang singkat, dan harga yang relatif murah ini belum dimanfaatkan secara optimal. Berdasarkan hal tersebut, sangat tepat apabila umbi-umbian, khususnya singkong dioptimalkan pengolahannya, agar disukai oleh masyarakat luas, sehingga memiliki nilai ekonomi yang tinggi.

Singkong merupakan makanan pokok ketiga setelah padi dan jagung. Berdasarkan data BPS (2012), produksi singkong di Indonesia tahun 2010 adalah 23.918.188 ton sedangkan pada tahun 2011 sebesar 24.044.025 ton.

Singkong mempunyai indeks glikemik yang lebih rendah dari tepung terigu. Indeks glikemik singkong adalah 46 (Rimbawan dan Siagian, 2004),

sedangkan indeks glikemik tepung terigu adalah 70 (Faidah dan Estiasih, 2009). Singkong dapat digunakan sebagai pangan alternatif diet bagi penderita diabetes mellitus karena mempunyai indeks glikemik yang rendah. Dalam 100 gram tepung singkong terdapat energi sebesar 363 kal, protein 1,1 gram, lemak 0,5 gram, karbohidrat 88,2 gram (Daftar Komposisi Bahan Makanan, 2005). Singkong dapat diolah menjadi tepung singkong.

Tepung singkong dapat dijadikan sebagai bahan baku berbagai jenis makanan, misalnya mie kering (Mariyani, 2011), roti (Rahman, 1997), dan cookies (Pamungkas, 2008) yang biasanya berbahan baku tepung terigu. Tepung singkong juga dapat digunakan sebagai bahan untuk membuat kulit bakpia. Bakpia adalah makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula yang dibungkus dengan tepung lalu dipanggang. Isi bakpia bermacam-macam, yaitu kacang hijau, cokelat, keju, kumbu hijau, dan kumbu hitam.

Penelitian tentang kulit bakpia belum banyak dilakukan. Salah satu penelitian yang dilakukan adalah pembuatan kulit bakpia dengan substitusi bekatul. Hasil penelitian menunjukkan substitusi bekatul sebanyak 5% disukai oleh panelis. Substitusi ini menghasilkan bakpia yang bertekstur renyah, kulit berlapis dan rasa manis (Sagita, 2012).

Tekstur merupakan hal yang penting pada makanan, baik makanan lunak maupun makanan renyah (DeMan, 1997). Faktor yang mempengaruhi tekstur bahan pangan antara lain perbandingan kandungan protein-lemak, jenis protein, suhu pengolahan dan kadar air (Purnomo, 1995).

Selain tekstur, unsur lain dari sifat fisik adalah warna. Warna dalam makanan memiliki peran penting dalam peningkatan penerimaan konsumen

terhadap suatu bahan makanan (Kusumawati dkk, 2012). Ada lima faktor yang menyebabkan suatu bahan makanan berwarna. Kelima faktor tersebut adalah, pertama, pigmen yang secara alami terdapat pada tanaman dan hewan (misalnya klorofil berwarna hijau dan mioglobin yang menyebabkan warna merah pada daging). Kedua, reaksi karamelisasi yang timbul bila gula dipanaskan membentuk warna (misalnya warna coklat pada kembang gula karamel atau roti yang dibakar). Ketiga, warna gelap yang timbul karena reaksi *maillard* (misalnya susu bubuk yang disimpan lama akan berwarna gelap). Keempat, reaksi antara organik dengan udara akan menghasilkan warna hitam atau coklat gelap (warna gelap permukaan apel atau kentang yang dipotong). Kelima, penambahan zat warna baik yang alami maupun zat sintetis, yang termasuk dalam golongan bahan aditif makanan (Winarno, 2004). Berdasarkan latar belakang tersebut maka dilakukan penelitian mengenai sifat fisik dan kesukaan sensoris kulit bakpia yang disubstitusi dengan tepung singkong.

## **B. RUMUSAN MASALAH**

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat dirumuskan masalah “Apakah ada pengaruh substitusi tepung singkong terhadap tepung terigu ditinjau dari sifat fisik dan kesukaan sensoris kulit bakpia?”

## **C. TUJUAN PENELITIAN**

### **1. Tujuan umum**

Mengetahui sifat fisik dan kesukaan sensoris kulit bakpia yang disubstitusi menggunakan tepung singkong.

### **2. Tujuan khusus**

- a. Menganalisis tekstur kulit bakpia yang disubstitusi dengan tepung singkong.
- b. Menganalisis warna kulit bakpia yang disubstitusi dengan tepung singkong.
- c. Menganalisis kesukaan sensoris kulit bakpia yang disubstitusi dengan tepung singkong.

## **D. MANFAAT PENELITIAN**

### **1. Bagi masyarakat**

Memberi informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan tepung singkong dalam pembuatan kulit bakpia.

### **2. Bagi peneliti lanjutan**

Sebagai bahan acuan apabila melakukan penelitian sejenis.